

世界的酒類コンペティション インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2020 で 本格焼酎「屋久杉 Yakushima Jisugi Cask Aging」が 部門最高賞『トロフィー』を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)の本格焼酎が、イギリス・ロンドンで開催された世界的酒類コンペティション「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2020」において、焼酎部門における最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞しました。10月28日(水)、ISC2020 受賞者の発表(オンライン)があり、合計で36のトロフィーが、世界各国のメーカーに授与されました。本坊酒造ではISCにおいて2016年と2019年に続き、3度目の部門最高賞「トロフィー(Trophy)」の受賞となります。

このたび、地域に根ざし半世紀を超えて歩んできた「屋久島伝承蔵」の本格焼酎が、名誉ある賞を頂けたことは、大変喜ばしく誇りに思い、心より深く感謝申し上げます。これからも、さらなる品質向上を図り、ご期待に添えるよう精進してまいります。



インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2020 『トロフィー受賞商品』: 屋久杉 Yakushima Jisugi Cask Aging

世界自然遺産の島・屋久島。この島で植林され育まれた杉は「地杉」と呼ばれ、栄養分の少ない花崗岩の大地でゆっくりと成長し、耐久性の高い材質で知られています。屋久島伝承蔵では、昔ながらの手造り甕壺仕込みによる芋焼酎を、この地杉樽で熟成しました。地杉樽由来のウッディーでスパイシーな香りともろやかな甘味が特長の屋久島産芋焼酎です。



屋久島産「地杉」で作られた樽

原材料:さつま芋・米麴、アルコール分:36%
内容量/価格:700ml化粧箱入/参考小売価格:3,960円(税込)・・・数量限定

<屋久島伝承蔵の取り組み>

大自然に包まれ、豊かな水に恵まれた地で、1960年より、手造り甕壺仕込みにこだわった焼酎造りを行っています。屋久島伝承蔵では、屋久島産さつま芋の自社栽培や、屋久島の植物や果実を活用した商品開発など、地域資源の活用にも積極的に取り組んでいます。

<インターナショナル・スピリッツ・チャレンジについて>

今年で25回目を迎えるISC(International Spirits Challenge)は、イギリスの酒類専門出版社「ドリンクス・インターナショナル」が主催するスピリッツを対象にした品質・味覚競技会です。焼酎部門のほか、ジン、ウォッカ、テキーラなど複数の部門に分かれて競われ、世界で最も権威のあるコンペティションの一つとして知られています。著名なスピリッツ業界の専門家によるブラインド・テイティングで審査され、製品は各カテゴリー別に、金賞・銀賞・銅賞が選出されます。また、金賞受賞製品の中でも、優れた製品に授与される最優秀金賞、さらにカテゴリー最高賞である「トロフィー」の称号が設けられています。「トロフィー」は、製品が受け取ることができる最高の栄誉になります。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 経営企画本部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215